BRASSERIE ZUR SIMME
CHEZ MARCO
ZWEISIMMEN

Unser frisch zubereitetes Überraschungsmenu

3-Gang-Menu CHF 72
(mit Dessertvariation 79)

4-Gang-Menu CHF 82
(mit Dessertvariation 89)

5-Gang-Menu CHF 97
(mit Dessertvariation 104)

6-Gang-Menu CHF 112
(mit Dessertvariation 119)

Vorspeisen - Suppen – Hauptgänge

Marinierter Lenker Rohschinken mit einreduziertem Balsamico,
Olivenöl und Tête de Moine
CHF 26

Hausgemachte Tagessuppe
CHF 9.00

«Pot-au-feu Brasserie»
Gebratener Winterkabeljau auf Karotten, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln im Safran-Proseccosud
CHF 44

Simmentaler «Rindsentrecôte» mit Pfeffersauce
auf Kräuterkartoffeln und Ofengemüse
160 g CHF 45 / 200 g CHF 55

Desserts im Mini-Format zur Auswahl

Marcos`s Tobleronemousse mit Double Crème Meringues-Eis
CHF 14
nur Mousse CHF 9.50

Greyerzer Meringue mit Doppelrahm
CHF 9.00 / ... mit Vanilles-Eis CHF 12.50

Sorbet mit Italienischem Schaumwein CHF 15
oder eine schöne Auswahl von Käsen aus der Region CHF 18.50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes vermerkt
ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

Alle Preise inkl. MwSt. 7,7%

WIR SETZEN AUF Schweizer Fleisch

STEPHAN`S METZ`G